

## MENU PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO OBOWIĄZUJĄCE W 2019 ROKU

### Obiad I

#### **Zupa (serwowana)**

Rosół z kaczki z pierożkami

#### **Dania główne**

(podawane wiele – porcjowo na półmiskach, z każdego rodzaju dań 65 % gramatowo, w sumie 2 porcje na osobę)

Filet z pstrąga w panierce z ziaren słonecznika z sosem koperkowym

Roladki z piersi kurczaka z wątróbką drobiową podana z sosem rodzynekowym

Zrazy wieprzowe z pieczarkami z sosem śmietankowo - pieczarkowym

Ziemniaki zapiekane z czosnkiem i ziołami

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Zestaw surówek (3 rodzaje)

Młoda kapusta zasmażana ze świeżym koperkiem

#### **Deser (serwowany)**

Mus z białej czekolady z karmelizowanym rabarbarem na owsianym spodzie

#### **Na słodko na bufecie**

Drożdżowe bułeczki cyjamonowe

#### **Napoje (bez ograniczeń)**

Soki (jabłkowy, pomarańczowy) podane w karafkach na stole

Woda niegazowana z cytryną podana w karafkach na stole

Kawa, herbata podane na bufecie kawowym

Cena: 105 zł/osoba (bez musu z białej czekolady: 95 zł/osoba)

### Obiad II

#### **Zupa (serwowana)**

Krem szczawiowy z jajkiem



### **Dania główne**

(podawane wiele – porcjowo na półmiskach, z każdego rodzaju dań 65 % gramaturowo, w sumie 2 porcje na osobę)

Łosoś ze szpinakiem zapiekany w śmietanie i białym winie

Eskałopki z indyka w sosie musztardowo - miodowym

Tradycyjne zrazy wołowe w sosie własnym

Ziemniaki zapiekane z czosnkiem i tymiankiem

Kasza gryczana z cebulką

Zestaw surówek (3 rodzaje)

Buraczki zasmażane



### **Deser serwowany**

Crème brûlée

### **Na słodko na bufecie**

Ciasto z rabarborem i kruszonką

Karpátka

### **Napoje (bez ograniczeń)**

Soki (jabłkowy, pomarańczowy) podane w karafkach na stole

Woda niegazowana z cytryną podana w karafkach na stole

Kawa, herbata podane na bufecie kawowym

Cena: 120 zł/1 osoba (wersja bez ciasta na bufecie: 108 zł/ 1 osoba)

## **OBIAD III**

### **Zupa (serwowana)**

Krem chrzanowy z siekanym jajkiem i szczypiorkiem

### **Danie główne**

(podawane wiele – porcjowo na półmiskach, z każdego rodzaju dań 65 % gramaturowo, w sumie 2 porcje na osobę)

Roladki z piersi kurczaka ze szparagami i sosem maślanym

Długo pieczone kacze udko z czatnejem rabarbarowym

Pieczeń wołowa „na dziko”

„Risotto” z kaszy pęczak z cebulką

Puree ziemniaczane  
Zestaw surówek  
Warzywa gotowane ze zrumienioną na maśle bułką tartą

### **Deser (serwowany)**

Rabarbar z kogłem-mogłem zapiekany pod kruszonką

### **Na słodko na bufecie**

Sernik z czekoladową kruszonką  
Pleśniak z domową konfiturą

### **Napoje (bez ograniczeń)**

Soki (jabłkowy, pomarańczowy) podane w karafkach na stole  
Woda niegazowana z cytryną podana w karafkach na stole  
Kawa, herbata podane na bufecie kawowym

Cena: 115 zł/ 1 osoba (wersja bez obu ciast na bufecie: 103 zł/ 1 osoba, menu z jednym ciastem: 110zł/ osoba)

## **Kolacja I**

Przedłuża czas trwania obiadu o kolejne 4 godziny (max. do 21:00)

### **Na ciepło**

Boeuf strogonow

### **Zimne zakąski (podane wieloporcjowo na półmiskach na stole)**

Filet z dorsza po grecku  
Matjasy w śmietanie z jabłkiem i cebulką  
Paszтет z dziczyzny z żurawiną podany z konfiturą z czerwonej cebuli  
Pieczeń z karkówki wieprzowej  
Sałatka ziemniaczana z jabłkiem i sosem musztardowym  
Sałatka z kaszy jaglanej z suszonymi pomidorami, prażonymi pestkami słonecznika i domowym pesto pietruszkowym  
Naleśnikowe roladki z pastą jajeczną, szczypiorkiem i selerem naciowym  
Tarta z porem i boczkiem  
Różnorodne pieczywo (m.in. chleb na domowym zakwasie naszego wypieku)



### **Napoje (bez ograniczeń)**

Soki (jabłkowy, pomarańczowy) podane w karafkach na stole

Woda niegazowana z cytryną podana w karafkach na stole

Kawa, herbata podane na bufecie kawowym

Cena: 75 zł / 1 osoba



### **Kolacja II**

przedłuża czas obiadu o dodatkowe 4 godz. (maks. do godz. 21.00)

### **Zakąski (podane wieloporcjowo na półmiskach na stole)**

Pasztet drobiowy z pistacjami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałata z warzywami i sosem winegret

Pulpeciki z ryb słodkowodnych w korzennej zalewie octowej

Smalec ze skwarkami, jabłkiem i cebulką

Ogórki kiszone

Różnorodne pieczywo (m.in. chleb na zakwasie naszego wypieku)

### **Napoje (bez ograniczeń)**

Soki (jabłkowy, pomarańczowy) podane w karafkach na stole

Woda niegazowana z cytryną podana w karafkach na stole

Kawa, herbata podane na bufecie kawowym

Cena: 50 zł / 1 osoba

### **Dodatkowe informacje:**

- cena menu skalkulowana dla minimum 20 osób pełnopłatnych i zawiera: rezerwację sali/chaty/ stołu w dużej sali (bez wyłączości), obsługę kelnerską, pełne nakrycie stołów: obrusy, serwetki tekstylne, świece, świeże kwiaty (wg norm lokalu)
- menu jest elastyczne i można je dopasować do Państwa oczekiwań
- menu oraz minimalna liczba Gości musi być podana mailowa najpóźniej na 30 dni przed planowanym terminem przyjęcia
- czas trwania obiadu to 4 godziny, jednak nie dłużej niż do 21:00; 5 i każda kolejna godzina płatna dodatkowo 200 zł
- alkohol kupowany w Restauracji Tabun wedle ustalonych indywidualnie cen

- dzieci do lat 3 nie płacą za menu i udział w imprezie, jeśli nie mają swojego miejsca przy stole; dzieci do 7 roku życia płatne 50% ceny i kalkulowane ½ porcji;; dzieci starsze to osoby pełnopłatne
- płatność za imprezę gotówką po jej zakończeniu
- istnieje możliwość dostarczenia własnego tortu, o ile jeden deser jest zawarty w menu
- alkohol kupowany w Restauracji Tabun, cennik na końcu oferty
- za dodatkową opłat na życzenie:
  - fontanna czekoladowa z owocami – cena do indywidualnego ustalenia
  - kawa z ekspresu ciśnieniowego oraz wybór herbat do samodzielnego zaparzania: 5 zł/ 1 osoba,
  - dodatkowe napoje gazowane podawane bez ograniczeń na bufecie kawowym (pepsi, mirinda, 7up): + 5 zł/ 1 osoba
  - dodatkowe ciasta domowej roboty (cena zależna od wybranych wypieków)
  - owoce sezonowe 4 zł/osoba

**Przykładowe ceny alkoholi (specjalne dla imprez zorganizowanych):**

- ★ Wino podane w karafkach, hiszpańskie, szczepowe: białe lub czerwone 35 zł/1 litr
- ★ Wino musujące Cava: 45 zł/ 750 ml but.
- ★ Wódka Wyborowa 0,5 l – 38 zł
- ★ Finlandia 0,5 l – 48 zł
- ★ Johannes 0,5l but – 7 zł
- ★ Koźlak 0,5 l but – 7,50 zł
- ★ Pszenicznik 0,5 l – 7.50 zł
- ★ Domowej roboty miodówko – cytrynowka – 90 zł/ 0,5 l but.
- ★ Lech Free 0,33 l but.– 6,00 zł